



Käsesuppe

400 g Sahnekäse

1 Do. Champignons (große Dose)

6 Stk. Lauchstangen (in Ringe geschnitten)

4 Stk. Zwiebeln (in Ringe geschnitten)

2 Bech. Crème Fraîche

3 l Brühe

etwas Öl (zum Anbraten)

etwas Chilipulver

etwas Paprika edelsüß

etwas Muskatnuss

etwas Pfeffer

etwas Salz

1 kg Hackfleisch

- 1 Hackfleisch im Dutch Oven anbraten, aus dem Topf nehmen und dann Zwiebeln Lauch und Pilze im Dutch Oven anbraten.
- 2 Anschließend das Hackfleisch wieder dazu. Mit der Brühe aufgießen und kurz aufkochen lassen. Creme Fraiche unterrühren und den Käse schmelzen lassen, abschmecken und servieren.